Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 544-2 (2005) (Arabic): CANNED PEARS & CANNED APPLES, Part 2: CANNED APPLE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٥٤٤-٢ / ٢٠٠٥

الكمثرى المعلبة والتفاح المعلب

الجزء الثاني : التفاح المعلب

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٥٤٤ ٢/ ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ٥٤٤ ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الكمثري المعلبة والتفاح المعلب جـــ٢ : التفاح المعلب " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ٢٠٠٣ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر و الفاكهة

الكمثرى المعلبة والتفاح المعلب

الجزء الثانى : التفاح المعلب

١. المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية للتفاح المعلب

٢. التعريف

١/٢ التفاح المعلب :

المنتج المجهز من ثمار أحد أصناف التفاح الطازجة السليمة المكتملة النضج والخالية من الاصابات الفطرية والحشرية والامراض ، المزالة القشرة أوغير المزالة القشرة (فى الاشكال الكاملة والانصاف) والمزال منها الحامل الثمرى ، والجيوب البذرية والاجزاء الخضراء الملامسة للحامل الثمرى والمعبأة على صورة أحد الاشكال المذكورة مع أو بدون وسط تعبئة سائل مناسب مع المحليات الطبيعية أو مكونات النكهة المناسبة للمنتج والمعامل حراريا بطريقة مناسبة قبل أو بعد القفل وذلك بهدف منع فساد المنتج .

٢/٢ أشكال التفاح :

١/٢/٢ الكاملة : ثمار كاملة مزالة أو غير مزالة القشرة باللب أو بدونه .

٢/٢/٢ أنصاف : ثمار مزالة أو غير مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى قطعتين متساويتين تقريبا .

٣/٢/٢ أرباع : ثمار مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى أربع قطع متساوية تقريبا .

٤/٢/٢ شرائح : ثمار مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى شرائح رقيقة السمك .

٥/٢/٢ مكعبات : ثمار مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى قطع مكعبة.

٦/٢/٢ قطع غير منتظمة : ثمار مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى قطع صغيرة.

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ وسط التعبئة :

يكون وسط التعبئة إما ماء أو عصير تفاح أو ماء وعصير تفاح عند إضافة السكريات الى الماء أو عصير تفاح أو الماء وعصير تفاح يصنف محلول وسط التعبئة على أساس التركيز الى :

وسط تعبئة خفيف : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة به عن ١٤ ٪ (بيركس)

وسط تعبئة ثقيل : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة به عن ١٨ ٪ (بيركس)

٢/٣ لايقل الوزن المصفى عما يلى :

التفاح الكامل	٥٠٪
الانصاف- الارباع-الشرائح-القطع غير المنتظمة	٥٣ ٪
المكعبات	٦٠ ٪

٢/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة عن هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية .

٤/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفة رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوي للمعادن الثقيلة " .

٥/٣ لا تزيد بقايا المبيدات فى مكونات الفاكهة المستخدمة فى تصنيع التفاح المعلب على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية التى أصدرتها الهيئة فى هذا الشأن .

٦/٣ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .

٧/٣ يكون المنتج خاليا من جراثيم الفطر والخميرة .

٨/٣ يتم الفحص الاشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ و أي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٩/٣ تكون فترة الصلاحية طبقا للمواصفة رقم ٢٦١٣ " فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية " .

١٠/٣ يكون الضغط داخل العبوات الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

١١/٣ لايقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ من السعة المائية للمنتج (حجم / حجم)

٤. المعايير الوصفية

١/٤ يكون لون المنتج طبيعى مميز للصنف المنتج .

٢/٤ يكون المنتج طبيعى النكهة والرائحة خاليا من الروائح الغريبة .

٣/٤ يكون المنتج ذو قوام لحمى مناسب ولا يكون طرى أو صلب بدرجة كبيرة فى محلول التعبئة .

٤/٤ يكون المنتج متجانس فى الحجم .

٥/٤ المكونات الاخرى :

عصير ليمون أو مركز الليمون أو حمض الستريك .

٦/٤ تكون نسب العيوب المسموح بها بالمنتج في حدود ما يلى :

الاجزاء المهشمة	١٠ ٪ بالعد
المعطوبة- التبقع اللونى- التشوه	١٠ ٪ بالعد
البذور	٣٪ بالعد أو بالوزن (٨ بذور/ كجم)
القشور فى الاشكال المقشورة فقط	١٠ سم٢ /كجم

٧/٤ يكون المنتج مصنعا ومحضرا طبقا لطرق التصنيع الجيد مسترشدا بتوصيات الكودكس الدولية والجهات الصحية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن

٥. العبوات والبيانات

٥ / ١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة سليمة نظيفة غير منفذة للرطوبة ولا تؤثر فى الخواص الحسية المميزة للمنتج .

٢/٥ فى حالة إستخدام الورنيش فى طلاء العلب الصفيح يكون الورنيش من النوع الغذائي و مناسب لوسط التعبئة .

٣/٥ يراعى ماورد بالمواصفة رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " ، على أن تدون البيانات الاتية باللغة العربية وبخط واضح

غير قابل للمحو ويجوز كتابتها بأي لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :

١/٣/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٢/٣/٥ اسم المنتج ونوعه (كامل- أنصاف-.....) .

٥/٣/٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوة .

٥/٣/٤ المواد المضافة أو قائمة بالمكونات .

٥/٣/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٥/٣/٦ نسبة المواد الصلبة الذائبة أو نوع وتركيز وسط التعبئة ٠

٥/٣/٧ شروط الحفظ والتخزين والتداول .

٥/٣/٨ عبارة " صنع فى مصر " فى حالة الانتاج المحلى .

٥/٣/٩ إسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية فى حالة الاستيراد.

٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٣٠ (طرق فحص وإختبار منتجات الفاكهة)

٧. المصطلحات الفنية

أرباع .... Quarters

أنصاف .... halves

تجانس فى الحجم .... size uniformity

تفاح معلب .... canned apple

شرائح .... sliced

قطع غير منتظمة .... irregular pieces

مكعبات .... diced

وسط التعبئة .... packing medium

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

كلية الزراعة – جامعة عين شمس – قسم الصناعات الغذائية .

كلية الزراعة – جامعة – قسم البساتين ٠

هيئة الرقابة على الصادرات و الورادات ٠

المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيميائى والقسم البكتريولوجى)

معهد التغذية ٠

مركز تطوير الاغذية٠

مصلحة الكيمياء ٠

شركة ادفينا للاغذية المحفوظة ٠

مصلحة الرقابة الصناعية ٠

شركة قها للاغذية المحفوظة ٠

غرفة الصناعات الغذائية ٠

شركة الكوكاكولا العالمية ٠

وزارة التموين ٠

شركة يونيليفر مشرق .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 544 -2 / 2005

CANNED PEARS & CANNED APPLES
PART 2: CANNED APPLE

ICS : 76.080.

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality